CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN PROTOCOLOS, INSTRUCTIVOS Y FORMATOS COMPONENTE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD SUBCOMPONENTE SUMINISTROS DE ALIMENTOS

Centro de Cuidado Transitorio Villa Kennedy

FECHA	TEMA	METODOLOGÍA	DURACIÓN
Junio/2026	• Introducción a las Buenas Prácticas de Manufactura • Cadena Alimentaria y su Importancia	• Evaluación inicial • Presentación teórica con soporte audiovisual • Discusión grupal • Espacio para dudas • Compromisos • Evaluación final	1 hora
Julio/2026	• Identificación de Peligros en los Alimentos • Tipos y Vías de Contaminación	• Talleres prácticos • Presentaciones y ejercicios de identificación • Espacio para dudas • Compromisos • Evaluación final	1 hora
Agosto/2026	• Factores que Afectan la Reproducción de Microorganismos • Enfermedades Transmitidas por los Alimentos	• Discusiones grupales • Videos educativos y charlas • Espacio para dudas • Compromisos • Evaluación final	1 hora
Septiembre/2026	• Medidas Higiénicas en la Manipulación de Alimentos • Conservación y Almacenamiento de Alimentos	• Demostraciones prácticas • Recorridos prácticos y ejercicios • Espacio para dudas • Compromisos • Evaluación final	1 hora
Octubre/2026	• Control de Operaciones y Puntos Críticos • Programa de Limpieza y Desinfección	• Ejercicio práctico HACCP • Presentación teórica • Espacio para dudas • Compromisos • Evaluación final	1 hora
Noviembre/2026	• Programa Control de Residuos • Programa Control de Plagas	• Presentación teórica • Espacio para dudas • Compromisos • Evaluación final	1 hora
Diciembre/2026	• Identificación de Riesgos Ampliada • Seguridad en el Trabajo	• Presentación teórica • Simulacros y formación en EPP • Espacio para dudas • Compromisos • Evaluación final	1 hora

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de Vinculación	Dependencia	Firma
Andres Alfonso Paez Diaz	Profesional en Nutrición	Centro de Cuidado Transitorio Villa Kennedy	